

ТУРИЗМ И ЛЕСООХОТНИЧЬЕ ХОЗЯЙСТВО

TOURISM AND FOREST HUNTING

УДК 338.482

Д. А. Бессараб

Белорусский государственный технологический университет

ОБ ОСОБЕННОСТЯХ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИПРАВ И СПЕЦИЙ В ИСТОРИЧЕСКОЙ ЛИТВИНСКО-БЕЛОРУССКОЙ КУЛИНАРНОЙ ТРАДИЦИИ И ИХ ВЛИЯНИИ НА ВОЗМОЖНОСТИ ПРОДВИЖЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ ТУРИСТИЧЕСКОЙ ДЕСТИНАЦИИ

В статье приводятся взгляды автора на оценку туристической привлекательности территории и возможности трансформации ее в туристическую дестинацию, важной составляющей которой является аутентичный гастрономический бренд. Особенности базового сельскохозяйственного цикла и принятая система религиозного табуирования во многом определяли историческое развитие национальной литвинско-белорусской кухни. Следует отметить, что особые характерные черты, присущие каждой из национальных кухонь, во многом определялись набором приправ и специй, используемых в процессе приготовления блюд. Особо ценятся те из них, которые либо стихийно, либо целенаправленно сложились как кулинарные бренды. К тому же любая современная кухня складывалась как синтетичное слияние национальных кухонь различных сословий, как минимум дворянства (шляхты), мещанства (горожан) и крестьянства. Но и внутри каждого из них имелись существенные различия. Так, шляхетский стиль вполне обоснованно можно подразделить на кухни нобилей и магнатов, средней и застенковой шляхты. А в мещанской можно особо выделить еврейскую кухню. Причем каждая из них имела тенденцию проникновения из одной сословной кухни в другую. Данную закономерность можно объяснить тем, что основой появления различных национальных кухонь в условиях практически полного самообеспечения с присутствием натурального обмена был базовый состав исходных продуктов, характерных для данных широт и природных зон.

Констатируется, что национальная кухня представляет собой устойчивую индикаторную единицу, лежащую в основе не только формирования национального мифа, но и туристического брендинга территории, на которой последний должен базироваться, так как повседневная поведенческая регулярно тиражируемая привычка в том числе формирует ментальную самобытность понимания исторического развития территории. Особенности гастрономической культуры, кулинарные навыки и предпочтения, присущие той или иной территории и есть тот «репер», который свидетельствует о характере этой самобытности. Соответственно, сравнение собственных традиций питания и базовых рецептов блюд с подобными же, но характерными для иных культур, позволяет и определять, и настаивать на этой самобытности. Кроме того, во многом именно традиции, характер и состав используемых приправ и специй свидетельствует о степени разработанности и развития национальной или местной кухни.

Ключевые слова: туризм, этнокультурный туризм, туристическая дестинация, туристический бренд, развитие туризма в Беларуси, национальная кухня, специи, приправы, быт и ментальная организация населения.

Для цитирования: Бессараб Д. А. Об особенностях использования приправ и специй в исторической литвинско-белорусской кулинарной традиции и их влиянии на возможности продвижения национальной туристической дестинации // Труды БГТУ. Сер. 1, Лесное хоз-во, природопользование и перераб. возобновляемых ресурсов. 2025. № 2 (294). С. 154–167.

DOI: 10.52065/2519-402X-2025-294-16.

D. A. Bessarab

Belarusian State Technological University

ABOUT THE FEATURES OF USING SEASONINGS AND SPICES IN THE HISTORICAL LITHUANIAN-BELARUSIAN CULINARY TRADITION AND THEIR INFLUENCE ON PROMOTION OPPORTUNITIES NATIONAL TOURIST DESTINATION

The article presents the author's views on assessing the tourist attractiveness of a territory and the possibility of transforming it into a tourist destination, an important component of which is an authentic gastronomic brand. The features of the basic agricultural cycle and the adopted system of religious taboo largely determined the historical development of the national Lithuanian-Belarusian cuisine. It should be noted that the special characteristic features inherent in each of the national cuisines were largely determined by the set of seasonings and spices used in the process of preparing dishes. Particularly valued are those that either spontaneously or purposefully emerged as culinary brands. It should be noted that each modern cuisine developed as a synthetic fusion of national cuisines of various classes, at least the nobility (gentry), the philistinism (citizens) and the peasantry. But within each of them there were significant differences. Thus, the gentry style can quite reasonably be divided into the cuisines of nobles and magnates, middle and humble gentry. And in the bourgeois kitchen, Jewish cuisine can be especially distinguished. Moreover, each of them tended to penetrate from one class cuisine to another. This pattern can be explained by the fact that the basis for the emergence of various national cuisines in conditions of almost complete self-sufficiency with the presence of natural exchange was the basic composition of the original products characteristic of these latitudes and natural zones.

It is stated that national cuisine is a stable indicator unit that underlies not only the formation of a national myth, but also tourist branding of the territory, on which the latter should be based, since everyday behavioral habit, regularly replicated, also forms the mental identity of understanding the historical development of the territory. Features of gastronomic culture and culinary skills and preferences inherent in a particular territory are the "benchmark" that testifies to the nature of this identity. Accordingly, comparison of one's own food traditions and basic recipes of dishes with similar ones, but characteristic of other cultures, allows one to both determine and insist on this originality. Accordingly, comparison of one's own food traditions and basic recipes of dishes with similar ones, but characteristic of other cultures, allows one to both determine and insist on this originality. In addition, in many ways, it is the traditions, the nature and composition of the herbs and spices used that indicate the degree of development and development of national or local cuisine.

Keywords: tourism, ethnocultural tourism, tourist destination, tourism brand, tourism development in Belarus, national cuisine, spices, seasonings, life and mental organization of the population.

For citation: Bessarab D. A. About the features of using seasonings and spices in the historical Lithuanian-Belarusian culinary tradition and their influence on promotion opportunities national tourist destination. *Proceedings of BSTU, issue 1, Forestry. Nature Management. Processing of Renewable Resources*, 2025, no. 2 (294), pp. 154–167 (In Russian).

DOI: 10.52065/2519-402X-2025-294-16.

Введение. Национальная самоиндефикация является одним из важных факторов, влияющих на формирование имиджа страны, который базируется на таких уровнях общественного сознания, как существующая мифология, сложившийся стереотип и предметные знания, полученные в ходе формирования ментального опыта. Ранее отмечалось [1], что эти же компоненты лежат в основе акцентированно-национального восприятия кулинарных традиций нашего народа.

В Государственной программе «Беларусь гостеприимная» на 2021–2025 гг. [2] особо отмечено, что в числе приоритетов в сфере туризма определены развитие въездного и внутреннего туризма, повышение конкурентоспособности туристических услуг и продвижение национальных туристических брендов на мировом рынке. Значит,

в качестве необходимого условия устойчивого развития туристической дестинации может выступать экологическое и культурно-историческое наследие нашей страны. Важно отметить, что объем экспорта туристических услуг тесно связан с объемом рынка внутреннего туризма, который выступает своеобразным триггером, влияющим на развитие рынка въездного туризма.

Существует мнение, что характер народа определяется землей, почвой, на которой он живет. Следует согласиться, так как это изначально определяло набор исходных продуктов, которые человек употреблял в пищу. Кроме того, и возможность доступа к источнику энергии. Характер розжига огня и принципы его поддержания определяли преимущественные способы тепловой обработки пищи. Вполне допустимо, что эти же

обстоятельства во многом определяли первичную форму и, возможно, даже объем базовой утвари, в которой этот процесс осуществлялся. Таким образом, именно особенности базового сельскохозяйственного цикла и принятая система религиозного табуирования во многом определяли историческое развитие национальной кухни. Следует отметить, что особые характерные черты, присущие каждой из национальных кухонь, во многом определялись набором приправ и специй, используемых в процессе приготовления блюд. Однако в настоящее время эта тема в проекции на развитие исторической литвинско-белорусской кухни до сих пор разработана весьма слабо.

Основная часть. В последние десятилетия наблюдается отчетливо выраженное увеличение потребительского интереса к вопросам гастрономии, что подтверждается присутствием в информационном пространстве большого количества материалов, представленных на различных носителях, посвященных этой тематике. В том числе особую популярность стали приобретать гастрономические туры, ориентированные на получение так называемого «эффекта присутствия», в структуре которых дегустации блюд национальной кухни занимают видное место. Особо ценятся те из них, которые либо стихийно, либо целенаправленно сложились как кулинарные бренды. В данном случае зачастую именно они становятся проводником функции идентификации дестинации для потребителя, а именно доносят до него существенные отличия или уникальность данной структурной единицы туризма.

Учитывая высокую степень интереса к гастрономии, была произведена попытка оценить основные технологические приемы, порядок и сочетание специй и приправ в блюдах национальной литвинско-белорусской кухни с целью использования полученных данных в туристических целях.

Следует констатировать, что впервые люди стали применять различные растения в качестве не только источника пищи, но и в виде того, что сейчас понимается как специи, пряности или приправы, задолго до Всемирного потопа, практически с начала истории человечества. Однако первоначальный выбор был весьма скуден, так как собиралось то, что росло рядом с местом обитания, хотя и была существенная разница в разнообразии видового состава растений в низких и высоких широтах. Этот тезис вполне согласуется с данными о местах размещения центров происхождения культурных растений. По академику Н. И. Вавилову (1887–1943), все 7 основных географических центров приурочены к низким широтам [3]. Это Южноазиатский тропический центр, являющийся очагом происхождения около 33% от общего числа видов культурных растений, Восточноазиатский (19%), Юго-Западноазиатский

(14%), Средиземноморский (порядка 11%), Абиссинский, или Африканский, центр (около 4%), Центральноамериканский (10%) и Андийский, или Южноамериканский (9%).

Само земледелие зародилось на Ближнем Востоке, на условной территории по форме напоминающей треугольник, которая сегодня называется Плодородным полумесяцем. Это территории Месопотамии и современных Кипра, Ливана, Израиля, Сирии, Ирака, юго-востока Турции, юго-запада Ирана и северо-запада Иордании. Здесь в зимние месяцы наблюдается повышенное количество осадков, что позволяло собирать по несколько урожаев в год. Флористический же состав одомашниваемых видов, естественно, отличался эндемичностью. Излишки в процессе начала «первичной глобализации» становились предметами обмена, и к местным, аборигенным приправам и специям в странах, расположенных в высоких широтах, стало постепенно добавляться и то, что было доставлено из стран, расположенных в низких широтах. Появилась основа для классификации специй. Сначала процесс шел очень медленно, но постепенно технический прогресс привел к возможностям заниматься не только каботажем, но и осуществлять плавания в открытом океане. Настало время Колумба и его последователей. Пряности перевернули мир и прочно вошли в жизнь, изменив вкусовую гамму Европы. Настолько прочно, что повлияли практически на все, вплоть до того, что нашли отражение в произведениях искусства. Пожалуй, самое знаменитое из них – «Лавка пряностей. Измельчение в ступке» Паоло Антонио Барбьери (1637). В книге учета заказов художника Барбьери в 1629 г. был зарегистрирован заказ на создание сорока двух картин для магазина специй [4].

Может показаться, что на фоне стремительно множась в Европе синдрома социального доступа к благам, подчеркивающего обладание эксклюзивной возможностью престижного потребления, мы исторически были в стороне от этого процесса. И сегодня продолжаем считать себя какими-то не вполне состоявшимися в историческом плане и до сих пор обладаем ощущением, что наши предки стояли в стороне от этого процесса и ассоциировали себя с совершенно иными ценностными парадигмами.

А следовало бы помнить, что когда Колумб отворил дверь в Новый Свет, а заодно и в Новое время, а чуть позже Магеллан распахнул ее на всю необратимую ширину, их современником был Франциск Скарина, который 9 ноября 1512 г. защитил степень доктора медицины в Падуанском университете, а в 1517 г. издал в Праге «Псалтырь».

В 1518 г. Бона Сфорца, захватив с собой из Италии кроме всего прочего декольте и вилку,

выходит замуж за Сигизмунда I Старого и становится королевой Речи Посполитой. Дамы были впечатлены привезенным: к XVIII в., как отмечал Адам Мальдис в книге «Беларусь у люстэрку мемуарнай літаратуры XVIII стагоддзя» [5], «прыхільніцы заходняй моды адсланяюць нават плечы і грудзі. Дэкальтэ набывае такую “глыбіню”, як ні ў які іншы перыяд». Кроме того, благодаря королеве Боне в Гродно появились водопровод и часы на Ратуше. Теперь они находятся на башне Фарного костела и считаются самыми старыми башенными часами в Европе. Волоочная реформа также проходила под непосредственным патронажем королевы. В 1547 г. в личных уделах Бона Сфорца начала проводить аграрную реформу, ввела трехполье (яровые, озимые и пар). Она же впервые начала подавать к столу неизвестные ранее в Речи Посполитой оливки, изюм, инжир, апельсины, лимоны, миндаль и пр.

Благодаря спонсорской помощи королевы Боны в 1523 г. Микола Гусовский издает «Песнь о мощи, дикости зубра и охоте на него», сейчас больше известную как «Песня про зубра» [6], за что горячо благодарит свою патронессу: «Гэтае пісаньне хачу я паднесьці табе замест сьціплага падарунка, спадзеючыся, што надарыцца выпадак, калі яго Каралеўская Вялікасьць па сваім звычай адправіцца на паляваньне, і гэтая кніжка, што змяшчае лясныя прыгоды, цябе зацікавіць і ты яе прачытаеш. Гэтым самым жадаю я ня так палепшыць сваё становішча, як пракласьці шлях вучоным мужам, каб і яны табе свае творы паднеслі».

Кроме того, королева приложила немало усилий, чтобы породнить династию Ягеллонов с ведущими королевскими домами Европы. Ее дочь Екатерина стала королевой Швеции, Изабелла – Венгрии, Анну выдала замуж за короля Речи Посполитой Стефана Батория, София, благодаря удачной женитьбе, стала великой герцогиней Брауншвейг-Вольфенбюттельской. Мама у них была весьма предприимчивой женщиной. Кстати, и слово «палац» в белорусском языке закрепилось тоже благодаря Боне Сфорца.

Ну и наконец, у нее на родине рядом была Венеция, и королева Речи Посполитой хорошо знала, что это один из самых больших складов специй в Европе, и, несомненно, ей отгружали с этого склада.

После смерти ее сына, Сигизмунда II Августа, оказавшегося бездетным, прервалась династия Ягеллонов. Это был последний монарх, который вззошел на трон в результате действия наследственного права. Первым избранным королем и Великим князем Литовским в 1574 г. стал француз Генрих Валуа. Он был так впечатлен креативом королевы-итальянки, что когда после внезапной смерти своего брата Карла IX устроил побег из Речи Посполитой назад, то заодно тайно прихва-

тил с собой вилку. По сути, Франция стала четвертой страной после Италии, Польши и Литвы (Беларуси), которая начала есть этим диковинным прибором, а не с ножа или руками. Кроме того, обретя французский монарший трон, Генрих немедленно распорядился оборудовать Лувр канализацией по примеру той, что была в Вавеле. Кстати, впоследствии он тоже умер бездетным, став последним королем Франции из династии Валуа.

Его место в Польше и Литве в 1575 г. занял венгр Стефан Баторий. Здесь не будем вести разговор о его государственных деяниях, но одно следует констатировать точно: без паприки нет венгерской кухни. А ее отголоски в национальной литвинско-белорусской гастрономической традиции присутствуют как минимум в виде гуляша и бограча.

И это только единичные примеры, а таких можно приводить сотни, если не тысячи. И если после возвращения Элькано в Европе стартовал новый виток «пряной лихорадки», то, без сомнения, территория исторической Литвы не осталась в стороне от этого процесса. В литвинско-белорусской кухне, а не в том непонятном суррогате, который растиражировал Вильям Похлебкин в книге «Национальные кухни наших народов» [7], специи и приправы занимали и продолжают занимать важное место. Он же настаивает, что «в число употребляемых в Белоруссии приправ входят лишь лук, чеснок, укроп, тмин, черный перец, лавровый лист, семена кориандра».

Следует отметить, что каждая современная кухня складывалась как синтетичное слияние национальных кухонь различных сословий, как минимум дворянства (шляхты), мещанства (горожан) и крестьянства. Но и внутри каждого из них имелись существенные различия. Так, шляхетский стиль вполне обоснованно можно подразделить на кухни нобилей и магнатов, средней и застенковой шляхты. А в мещанской можно особо выделить еврейскую (жыдоўскую) кухню. Так как начиная с конца XIV в. большая часть еврейской диаспоры Европы проживала именно на территории Великого княжества Литовского. Но в любом случае между ними была тесная взаимосвязь. Как обоснованно отмечали Альберто Капатти и Массимо Монтанари [4], «...при этом бедняцкая кухня стремится, насколько это вообще возможно, подражать элитной, а та, в свою очередь, не колеблясь, «заимствует» в случае надобности «бедную» еду и «бедные» вкусы. Так что, проанализировав многочисленные источники, свидетельствующие о вкусах элиты, мы раскроем и обыкновения крестьянской кухни».

Эту закономерность можно объяснить тем, что основой появления различных национальных кухонь в условиях практически полного самообеспечения с присутствием натурального обмена

был базовый состав исходных продуктов, характерных для данных широт и природных зон, и кроме того, исторически доступные способы термической обработки пищи, то есть, по сути, доступ к огню, и принятая система табуирования, складывающаяся в условиях религиозных воззрений представителей различных народов и сословий.

Можно с большой долей уверенности предположить, что сначала в качестве специй использовались, естественно, растения местного происхождения. Здесь Средиземноморье находилось в привилегированном положении, так как этот центр является родиной порядка 11% видов культурных растений. Среди них те, что используются в качестве специй: лавр благородный, горчица белая, петрушка, пастернак, сельдерей, мята, анис, кориандр, фенхель, тмин, хрен, укроп. Территория же исторической Литвы находилась и находится в высоких широтах, что не способствовало произрастанию разнообразия пряных трав. Это и закрепились в особенностях крестьянской кухни: небольшой ассортимент специй с отчетливым акцентом на местные виды. Кухня же других сословий предполагала более широкое использование приправ и специй, в том числе и импортного производства.

Примерно к 1500 г. до н. э. случилась «первая торговая революция» изменившая мир и кухню. Человек изобрел седло для верблюда, которое распределяет вес груза. До этого времени в качестве основного вьючного животного использовали осла. Теперь же в распоряжении купцов оказалась по современным меркам настоящая грузовая «фура», способная одновременно перемещать до 400 и даже более килограммов груза на расстояние в 20–30 миль за день. В Европе появились экзотические, или классические, пряности и специи, которые ранее были почти недоступны.

К последней четверти XIV в. настало время «второй торговой революции». Благодаря португальцам, испанцам и голландцам появилась технология использования на морских судах смешанного такелажа. На фок- и грот-мачтах (передней и средней) устанавливались прямоугольные паруса, скажем так, «европейского типа», обеспечивающие тяговую силу повышенной мощности, на заднюю – бизань-мачту – крепились косые «азиатские» паруса, отвечающие за маневренность при управлении кораблем. Плюс новшества в навигации. Стало возможным отказаться от каботажа и отправляться в открытое море, как это и сделали Колумб через Атлантику (1492), Васко да Гама вокруг Африки и через Индийский океан (1497–1499), Америго Веспуччи (1498–1502), Фернан Магеллан через Атлантику и Тихий океан.

Богатые страны, обладающие технологиями, принялись добывать, потреблять и продавать заморские специи. Но все же экзотические пряности Азии и Африки долгое время стоили в Европе очень дорого и были исключительной принадлежностью высших сословий. Крестьяне и мещане искали и находили местные аналоги. Впрочем, не только они. Так, Мария Лемнис и Генрих Витри в своей книге «В старопольской кухне и за польским столом» [8] отмечают, что великий коронный канцлер Ежи Оссолинский (1595–1650), ближайший советник короля Владислава IV, призывал магнатов и богатую шляхту не тратить бешеные деньги на привозимые из-за границы дорогие деликатесы. Он считал, что производимые блюда из местных продуктов, вполне достаточны для устройства даже самого великолепного пиршества. А золото широкой рекой утекало тогда в иноземные государства взамен пряностей, вина, сахара, лимонов и прочего. И чтобы доказать свою правоту, он организовал банкет с использованием местных продуктов, пригласив на него много знати и всех находившихся тогда в Варшаве иностранных послов.

Выше отмечалось, что испокон веков первобытный лес во многом предопределял образ жизни наших предков. Он обеспечивал доступ к источнику энергии, определял характер розжига огня и принципы его поддержания. Именно лес содействовал выбору преимущественных способов тепловой обработки пищи. Он же препятствовал образованию крупных поселений и ведения общинного типа землепользования. Это не степь с ее бескрайними просторами. Лес надо корчевать, чтобы добыть пахотные земли. Плюс ко всему, как отмечалось выше, с середины XVI в. с подачи Боны Сфорца великим князем Сигизмундом II Августом 1 апреля 1557 г. была издана «Устава на волоки», которая определяла принципы построения государственного земельного хозяйства в Великом княжестве Литовском. «Устава» окончательно упразднила остатки общинного землепользования, закрепив абсолютную доминанту подворного. Таким образом, документально был зафиксирован исторически сложившийся принцип расселения и ведения хозяйства. В силу действия природно-географических факторов, присутствующих в лесной зоне, крестьянство, мелкая и средняя шляхта жили, как правило, в достаточно удаленных друг от друга маленьких деревнях, хуторах, небольших имениях-застенках и фольварках. При таком способе ведения хозяйства важным фактором эффективности экономики является личная свобода землепользователя, который был в вассальных отношениях к своему сюзерену, не имел права владеть землей и существовал в условиях практически полного самообеспечения.

Таким образом, наряду с трехпольем, важнейшей частью любого хозяйства являлись огороды, присутствующие в обязательном порядке и подразделяющиеся на «варыўныя», или «кухонныя», и «зельныя». Первые из них лучше всего описаны в поэме «Пан Тадэвуш» А. Мицкевича [9]:

Уздоўж стаялі дрэвы рад ля рада
І зацянялі плошчу поля. Сподам – грады.
Капуста да зямлі тут лысіны зніжае,
Нібы пра лёс гародніны ўсё разважае.
Там боб струкі свае ўплятае моркве ў косы
І тысячай вачэй за ёю сочыць скоса,
А там залоціцца на сонцы кукуруза
І дзе-нідзе гарбуз з бацвіння выпнуў пуза,
Залезшы па сцябліне са сваіх загонаў
У госці да натоўпу буракоў чырвоных...

...Пад плотам грады без кустоў, без дрэў і кветак –
Гарод на агуркі займае ўвесь палетак.
Прыгожа выраслі і лісцем лапушыстым
Пакрылі плошчу, быццам дываном пушыстым.

Про второй тип там же:

Прыезджы ля акна спыніўся – што за дзіва?
На месцы ўзмежка саду з крапівой куслівай
Пяпер гародчык быў маленькі і стракаты,
Травы ангельскай повен і пахучай мяты.

Значит «зельныя» огороды разбивались для выращивания лекарственных трав, приправ и специй. Естественно, что именно местные растения в первую очередь и использовались в кулинарии. Так, археолог Ирина Ганецкая [10] отмечает, что в XVI в. в замковых огородах присутствовали пастернак и петрушка, импортные семена которой выдавали крестьянам для выращивания. А в инвентарных книгах Мирского замка 1681 г. указано, что в хозяйственных помещениях хранились соль, уксус, растительное масло, различные корни и зелень, а также мак.

Но, разумеется, большая часть приправ и специй ввозилась из-за рубежа. Опять-таки в поэме «Пан Тадэвуш» [9]:

З вазоў нясуць гародніну, муку, прыправы
І хлеб.

В таможенных книгах фиксируются поставки соли, перца, тмина, корицы, муската, имбиря, шафрана и иных специй. Правда, доступны они были лишь состоятельным слоям населения и то в ограниченных количествах.

Таким образом, следует провести инвентаризацию специй и приправ, использование которых действительно вошло в канон национальной

литвинско-белорусской кухни. Кое-какое представление об этом дает, например, старинный стишок-припевка:

Танцавала рыба з ракам,
І пятрушка – з пастарнакам,
А цыбуля – з часнаком,
А маркоўка – з бураком.

Тоўста рэпа – з тонкім макам,
Туцацелі кракавякам.
Нават сумная мятла
З імі скокі завяла.

Хрэн прытупаў да іх з градкі
Паглядзець на непарадкі,
Галавою паківаў
І з усімі паскакаў.

В эпоху барокко в Полесских Афинах – Слониме, в оперном театре Михаила Казимира Огинского ставили оперы «Дезертир» Монсиньи, «Легендарная женщина», «Цыгане на ярмарке», «Король Теодор в Венеции», «Нина, или Безумная от любви» Паизиелло, «Орфей и Эвридика» Глюка. А в огородах великого гетмана да и практически всех подданных Великого княжества Литовского зрели корнеплоды пастернака.

Пастернак (бел.). Пастернак посевной (*Pastinaca sativa* L.). Двулетнее травянистое растение семейства Зонтичных родом из Средиземноморья. Согласно латинско-русскому словарю [11], название происходит либо от лат. *pastinum* – мотыга, мотыжение, вскапывание, вскопанный участок, либо от *pastinare* – обкапывать место, чтобы сделать его годным для посадки винограда. Еще в древних Греции и Риме ценился за сочную плотную мякоть корнеплода со слегка сладковато-пряным вкусом и применялся в качестве пряно-вкусового овощного растения. Древние греки относили пастернак к особо ценным растениям, обладающим отличным вкусом и ароматом, и считали, что его употребление вызывает спокойный и приятный сон.

Ценность пастернаку придает и его химический состав. Растение богато солями калия, кальция, фосфора, железа, меди, витаминами: тиамин, никотиновой кислотой, рибофлавином, а также эфирными маслами, содержит 8–12% сахаров, крахмал, клетчатку, пектиновые вещества. В состав эфирного масла входит октилбутиловый эфир масляной кислоты, определяющий его своеобразный запах.

Пастернак возбуждает аппетит и улучшает пищеварение, укрепляет кровеносные сосуды. Настой корнеплодов оказывает болеутоляющее и спазмолитическое действие при мочекаменной и почечнокаменной болезнях, обладает тонизирующим

свойством и применяется при общем упадке сил, весенних недомоганиях, после тяжелых заболеваний.

Он был невероятно популярен у наших предков во времена барокко. До такой степени, что дал название населенному пункту Пастернаки Мстиславского воеводства. По сути дела, пастернак, наряду с репой, до появления картофеля «закрывал» его «нишу» в кулинарной традиции литвинов. В виде пюре пастернак подавали как гарнир к мясу, он же служил одним из видов гарнира в супах (их жидкую часть называют основной, плотную – гарниром), натирали на терке в сыром виде и обжаривали, по сути – делали оладьи из пастернака, т. е. драники. Винцента Завадская в своей «Кухарке Литовской» [12] предлагает готовить его, например, таким способом: «хорошо очищенный и промытый пастернак изрезать в большие куски, бросить в кипяток, и когда он несколько раз вскипит – отцедить. Залить бульоном из говядины или баранины без кореньев, но с солью и несколькими зернами английского перца. Поджарить ложку муки в масле, прибавить еще немного бульону, положить в пастернак, который должен вариться до тех пор, пока не будет мягок.

Пастернак подается с мясом, которое гарнирует его».

Кроме того, корнеплод тушили или запекали ломтиками и затем обжаривали во фритюре. Кстати, считается, что первое внятное блюдо из картофеля на землях Речи Посполитой – «tertofelle», – дело рук кухмистра князя Александра Михала Любомирского Станислава Чернецкого, автора «Compendium ferculorum, albo Zebranie potraw» (1682), первой печатной кулинарной книги Короны и Литвы [13]. Правда кухмистр Чернецкий, похоже, просто вместо пастернака запек в пепле клубни картофеля, а дальше все тоже самое: порезал его на ломти и обжарил их в масле.

Ценились и пряные свойства растения. Порезанные корнеплоды добавляли в качестве составного компонента в салат из свежих овощей, незаметно он был и при изготовлении маринадов, при консервировании овощей, при приготовлении солений и пр. А несколько ломтиков его корнеплодов делают из банального бульона изысканный шедевр. Анна Тюддевицкая в книге «Літоўская гаспадыня» [14], например, рекомендует выращивать пастернак как весеннюю зелень: «пастарнак, пасеяны ў тых месцах, дзе восенню не ходзяць парсюкі, пакідаюць на зіму на градах і нічым не накрываюць. Вясной ён будзе лепшы, чым восенню, бо зробіцца салодкім ад марозу. Калі зямля растане, яго ўбіраюць з агароду і ўносяць у склеп».

Его на землях исторической Литвы выращивали повсюду, но в наибольших, чуть ли не в

промышленных масштабах, еще в начале XX в. в Дисненском уезде Виленской, Бельском Гродненской и Игуменском Минской губерний. И либо само название популярного растения, либо профессиональное занятие выращиванием пастернака, либо название населенного пункта Пастернаки Мстиславского воеводства дало начало происхождению фамилии Пастернак, носителями которой было преимущественно еврейское население исторической Литвы.

Петрушка (бел.). Петрушка кудрявая, или Петрушка курчавая (*Petroselinum crispum*). Двухлетнее травянистое растение семейства Зонтичных, как и пастернак, родом из Средиземноморья. Название происходит от греческих *πέτρος*, что означает «камень» и *selinon* – «сельдерей», и в целом получается «каменный сельдерей». Растение попало в Европу с территории Древнего Египта и затем постепенно распространилось по всему миру. Первоначально египтянами и древними греками с римлянами петрушка, или «травя смерти», использовалась как лекарственное и ритуальное (при погребениях) растение: ее листьями осыпали покойников и обкладывали места погребений.

Но древний мир быстро оценил вкусовые качества пряной травы петрушки. Ее стали выращивать как культурное растение. Имеются сведения, что основатель империи Каролингов и «отец Европы», император Запада Карл Великий (742/747 или 748–814) в IX в. собственноручно выращивал петрушку, рис и отдельные фрукты, экзотичные для того времени в Европе. Особенно император ценил сыр со вкусом «каменного сельдерея».

К началу же эпохи Реформации, к середине XVI в., культурные сорта петрушки, как кудрявой, так и с плоским листом (итальянской) уже массово выращивались в Западной и Восточной Европе, в том числе и на наших землях. Но и тогда, и сейчас дело это трудное, хлопотное и, самое главное, долгое. Из-за высокой концентрации эфирных масел, препятствующих насыщению семян влагой, при посеве сухих семян появление всходов в среднем можно ожидать только через 3–4 недели. Из-за этого и говорили, что петрушка отправляется семь раз к дьяволу и возвращается обратно до того времени, как появятся первые всходы. А раз дело это хлопотное и долгое – ее может вырастить только нечистая сила. Потому-то еще в Древней Греции считалось, что попавшийся навстречу человек с корзиной этой зелени – к беде.

Но несмотря на все сложности с выращиванием и даже на имеющийся имидж «травы смерти», ценили ее и тогда, и сейчас за сладковато-пряный и терпкий вкус, пряный запах, а также за ее целебные свойства. Кроме того, она укрепляет

иммунную систему, улучшает здоровье костей и глаз, полезна для работы почек, сердца, мозга и пр., а отвары и масла на основе петрушки используют для ухода за кожей и волосами. В ее химический состав входят органические кислоты, флавоноиды, фитонциды, растительные волокна, эфирные масла, тиамин, рибофлавин, ниацин, фолиевая кислота и др.

Петрушка в литвинской, а затем и белорусской кухне занимала исторически, и занимает сейчас знаковое место и широко применяется как в свежем, так сушеном и засоленном виде. Листья свежей используются прежде всего для приготовления самых разнообразных салатов, в первую очередь зеленых, и других блюд из овощей. Классический рецепт: пучок петрушки, пучок укропа, пару стеблей сельдерея порезать, посолить, добавить растительного (лучше нерафинированного) масла, сбрызнуть уксусом, можно немного долить газированной воды, все перемешать.

Кроме того, петрушка была важным ингредиентом в качестве пикантного ароматизатора и украшения для различных супов, но прежде всего, для борща и крупника. В уже упомянутой книге «Літоўская гаспадыня» [14] рекомендовалось особым образом заготавливать на зиму петрушку для борща: «яе соляць або так, як шчаўе, або ў кадку, дзе квасяцца на зіму буракі, кладуць ачышчаныя і вымытыя пучкі. Пазней пятрушку сякуць і гатуюць у тым жа самым бурачным расоле, ад чаго яна вельмі смачная. Пятрушка не шкодзіць смаку буракоў. Некаторыя сушаць лісты ў цёплай печы, але боршч з такой пятрушкай будзе мець пах адвару з сена. Добра таксама квасіць яе, як і бурачную націну».

Эта зелень была настолько популярна, и столь широко использовалась на кухне, что существовали технологии не только заготовки ее на зиму, но и сохранения свежей весной и летом. Кроме того, листья петрушки, наряду с иными травами и корнями, были составным базовым компонентом для изготовления ароматизированного уксуса для заправки соусов, подаваемых к основному блюду или гарниру. Шли в дело не только стебли и листья растения, но и корень. Его применяли для маринования овощей, в первую очередь огурцов, добавляли в качестве базового компонента для приготовления бульонов, использовали как специю для блюд из мяса, рыбы и различных соусов.

Сельдэрэй, сельлерэй (бел.). Сельдерей пахучий (*Arium graveolens*). Двулетнее травянистое растение семейства Зонтичных. Как и два предыдущих — аборигенный вид для Средиземноморья, откуда он расселился по всей Европе, а затем и по миру, пересекая океаны и моря. Название происходит от древнегреческого σέλᾱς, что означает «сияющий, блестящий».

Растение известно по крайней мере со времен Гомера (VIII–VII вв. до н. э.). В «Одиссее» [15] нимфа острова Огигия Калипсо жила в гроте, где она восемь лет удерживала Одиссея, соблазняя его возможностями бессмертия и вечной юности. В Песне пятой читаем:

Если никто Одиссея не помнит в народе, которых

Он управлял и с которым был добр, как отец с сыновьями.

Много страданий терпя, на острове дальнем, в жилище

Нимфы Калипсо живет он. Она его держит насильно,

И невозможно ему в дорогую отчизну вернуться.

Всюду на мягких лужайках цвели сельдереи и фиалки.

А в «Илиаде» [16] лошади мирмидонцев паслись на полях с васильками и сельдереем. В Песне второй «Сон. Испытание. Беотия, или перечень кораблей»:

Также и кони, на битвы носившие сына Пелея. Но Ахиллес меж загнутых своих кораблей мореходных

Праздно лежал, на царя Агамемнона, сына Атрея,

Гнев продолжая питать; а народы у берега моря Тем забавлялись, что диски метали, и копья, и стрелы;

Лошади их у своих колесниц оставались без дела

И сельдереи, порожденный болотом, и клевер жевали.

А колесничная сбруя лежала, укрытая плотно, В ставках владык. Мирмидонцы, томясь по вождю удалому,

Вяло бродили по стану туда и сюда, не сражаясь.

Однако в гомеровские времена сельдереи использовались исключительно как декоративное и лекарственное растение. Так, листья его украшают капители коринфских колон Колизея, а «отец медицины» Гиппократ (ок. 460–370 гг. до н. э.) применял его как эффективное успокоительное средство. Кроме того, сельдереи славился как испытанный афродизиак. Говорят, что в состав любовного напитка, который выпили Тристан и Изольда, входил сок сельдерея.

Впервые использовать сельдереи в кулинарных целях стали в Италии лишь в XVI в. в эпоху позднего Возрождения, затем его культурные формы добрались до Франции и Англии, а дальше растение стали выращивать в других европейских

странах, а затем и по всему миру. Кроме того, сельдерей богат витаминами. Это и ретинол (витамин А), и аскорбиновая кислота (С), и филлохинон (К), и ниацин (РР), и витамины группы В. Также в состав входят лутеолин, клетчатка, эфирные масла и биофлавоноиды, содержится железо, калий, магний, фосфор, фолиевая кислота и органический натрий.

В отличие от петрушки, у сельдерея в пищу шли не только листья и корневая часть, но и стебли. А его семена включали в состав различных сложных приправ. То есть, все растение использовали целиком. Листья и стебель – для приготовления различных комбинаций зеленых салатов. Кроме того, стебли являлись незаменимым компонентом для базовой основы различных бульонов, а для приготовления языка их присутствие наряду с корнями петрушки даже не обсуждалось. Винченца Завадская в «Кухарке литовской» приводит рецепт сельдерейного супа. Для этого готовится обыкновенный бульон. Берется кусок масла и сильно разогревается, затем добавляется порядочная пригоршня листьев сельдерея, три ложки муки и все вместе обжаривается. Добавляется четыре стакана сметаны, немного лимонной или винной кислоты, затем заливается бульон и все некоторое время варится на медленном огне. Далее полученная основа пропускается через сито и еще раз доводится до кипения.

Сам же корнеплод до появления картофеля использовали так же, как и корневую часть пастернака, в измельченном виде добавляли в салаты, отправляли в холодильник, а высушенный – в качестве гарнира для различных супов. Любопытно, что в литвинской кухне в ходу было домашнее приготовление сухих мясных бульонов, в составе которых сельдерей был одним из главных ароматизаторов. Исходя из рецепта, приведенного в книге «Літоўская гаспадыня» [14], «тры пуды мяса, лепш не вельмі тлустага, сякуць на кавалкі, добра палощуць, дабаўляюць прыдатнае для пячэння мяса і лапаткі аднаго цяляці, чатырох качак, столькі ж зайцоў, пару індыкоў, шэсць курэй. Усё, акрамя ялавічыны, якую напалову на ражне ці ў печы на блясе, без солі. Дадаюць два вялікія пучкі добра прамытага парэю, трыццаць штук каранёў сельдэрэю, столькі ж пятрушкі, морквы і цыбулі, па чвэрці фунта англійскага перцу і гваздзікі.

Заліваюць вадой, вараць дзень і ноч на моцным агні, знімаючы пену. Вадку абавязкова падліваюць. Калі мяса настолькі выварыцца, што страціць смак і яго нават не захочуць есці сабакі, тады булён працэджваюць праз сіта, моцна выціскаюць мяса, зноў яго заліваюць вадой і некаторы час вараць. Пасля працэджваюць у той жа булён, зняўшы з яго тлущ, праз густое сіта, а потым праз сурвэтку. Працэджанае гатуюць некалькі

гадзін, збіраючы пену. Як булён пачне гусцець, усыпаюць адзін лот мускатных кветак, пару мускатных арэхаў, дробна патоўчаных, і вараць на вугалях ці на блясе, безупынна мяшаючы, каб не прыгарэў. Праз колькі часу разліваюць у формы ці талеркі, дзе булён застывае. Пасля яго вымаюць, сушаць на вольным павеце, а потым захоўваюць у халодным і сухім месцы, укруціўшы ў паперу. Хто не хоча ўжываць на сухі булён столькі птушак, няхай звярнуць яго на адным мясе. Булён застыне гэтак жа добра, але солі тады сыпаць нельга.

Некаторыя лічаць, што булён паракнее і вытыхаецца на паветры, таму кладуць яго ў гаршкі, папярэдне разрэзаўшы на кавалкі, і абвязваюць пузыром. Пры вызначанай прапорцыі лёга атрымаць булёну і больш, але ніколі не менш за чатырнаццаць фунтаў».

Ну и, наконец, сельдерей как приправа хорошо сочетается с мясными и овощными блюдами и птицей, но не с дичиной и рыбными яствами.

Кроп (бел.). Укроп пахучий, огородный (*Anethum graveolens* L.). Однолетнее травянистое огородное растение, родом из Средиземноморья, выращиваемое как пряность. Принцип его распространения по миру полностью стандартен: из Древнего Египта, через Древние Грецию и Рим, и далее он двигался в двух направлениях, через Альпы и в Византию. Потом и по всему миру. Считается, что происхождение названия связано с трансформированным римлянами греческого слова, означающего «пахучий».

Сначала его больше использовали как декоративное и лекарственное растение, так как укроп обладает антиоксидантным, бактерицидным, сосудорасширяющим, противовоспалительным, успокаивающим, отхаркивающим, спазмолитическим, желчегонным и мочегонным действием. Абу Али Хусейн ибн Абдуллах ибн аль-Хасан ибн Али ибн Сина (980–1037 гг.), более известный как Авиценна, после проведенных исследований в «Каноне врачебной науки» [17] отмечал отвар из укропа как эффективное и действенное средство для борьбы с икотой.

Считается, что широко кулинарному распространению укропа в Европе поспособствовал Карл Великий, велевший его выращивать во всех местах, в результате чего укроп постепенно стал одной из важнейших сельскохозяйственных культур в мире.

Исторически на землях нынешней Беларуси укроп использовался в кулинарии по стандартной и привычной всем схеме. И в качестве съедобной «націны», то есть огородной зелени, растушей наверху, и в качестве ароматизатора блюд. Во-первых, в свежем виде в составе различных салатов, как зеленых, так и с добавлением овощей. Во-вторых, как ароматическая добавка в супах (за пару минут до готовности) и отдельных видах

творожных или клинковых сыров, родину которых приписывают Беларуси как наследнице Великой Литвы. Технология их производства проста и незамысловата, а основу составляет «сыракваша», как исторически называли у нас, или же больше известная широкому кругу потребителей как кисломолочный продукт «простокваша». Ее нагревали в печи до образования довольно плотного сгустка и давали остыть. Затем сливали сыворотку, а сам сгусток отжимали руками и помещали в специально пошитый мешок (торбу) треугольной формы, который назывался «клінок», отсюда и второе название – клинковый сыр. Если хотели ароматизировать вкус и изменить цвет, добавляли мелконарезанный свежий укроп или тмин и пр. Затем клинок подвешивался до того времени, пока не переставала капать сыворотка, потом сгусток еще раз дополнительно отжимался руками и отправлялся под гнет между двумя досками. Через день-другой доставали и начинали натирать солью, повторяя несколько раз эту процедуру через полсуток. Несмотря на то, что по существу это был подвергнутый обработке и иным манипуляциям творог, его называли «сыр», отсюда и «сырники», несмотря на то, что они делаются из смеси творога, муки, яиц и сахара.

Третье направление – использование при приготовлении горячих блюд из всех видов мяса, морской и речной рыбы, овощей, грибов, особенно органично подходит к молодому вареному картофелю. Его добавляли и в тесто, и в соусы, и в подливки, и в маринады. Однако, несмотря на столь широкое его применение, в национальной литвинско-белорусской кухне есть по меньшей мере четыре блюда, в которых он абсолютно незаменим, является ключевым обязательным ингредиентом, и без него это будет все что угодно, но не то, что под ним подразумевается.

Пожалуй, начать нужно с холодника, традиционного супа, можно сказать символа белорусской кухни. Он был настолько знаковым, что Адам Мицкевич в поэме «Пан Тадэвуш» [9] три раза в тексте упоминает это блюдо, в книге 1 «Гаспадарка», книге 3 «Заляцанні» и книге 5 «Звада». Вариант из книги 1 звучит так:

Мужчыны выпілі гарэлкі, усе паселі
І моўчкі жвава халаднік літоўскі елі.

Холодник, как испанский, точнее андалусский, гаспачо, болгарский таратор, российская окрошка и др., относится к категории сезонных холодных супов. Первый из перечисленных исторически исполнялся в двух вариантах: красный, на свекле, который принято считать каноном, и белый – на щавеле. Дальше могли быть также два варианта: либо на простокваше или кефире, либо на свекольном отваре (а раньше на свекольном

квасе), но и тот и иной варианты предусматривали обязательную подачу со сметаной. Без нее никак. Впрочем, существует еще версия в виде микста свеклы и щавеля. Поэтому вариантов рецепта имеется множество. Но базовый вкус супа обеспечивается кислинкой свеклы или щавеля и характерной острой свежестью укропа.

В 1854 г. Винцента Завадская в «Кухарке литовской» [12] предложила вариант этого блюда: «растереть порядочную пригоршню укропа с солью, сварить рубленного щавеля, ботвиньи (надо полагать мангольда) или красной свеклы, охладить, положить немного гуши и часть подливы для кислоты, полгарнца сметаны (2,8 л / 2), смешать все это и по мере того, будет ли густо или кисло, разбавлять подливой или сметаной так, чтобы суп был бел и тягуч. Перед самой подачей положить несколько кусков льда, несколько яиц, сваренных вкрутую и изрезанных на четвертные части, пару мелко изрезанных огурцов, штук 6–10 раковых шеек или какой-нибудь большой вареной рыбы, а за неимением их – жареной телятины, изрезанной в мелкие продолговатые полоски.

Если есть кольраби или спаржа, можно прибавить кусочков ее, сваренных отдельно в воде и охлажденных».

Ну а в качестве варианта холодника, приготовленного на свекольном отваре, вполне подойдет рецепт, который был в ходу у жителей д. Котяги Михоновичского сельсовета Минского района. Он достаточно прост по сравнению с тем, что предложила Завадская, но тем не менее вкус супа вызывает уважение. Для его приготовления надо свеклу помыть, очистить от кожуры, снова помыть, отварить до готовности, охладить и нарезать кубиками. Затем на 20 минут залить соком лимона или лимонной кислотой. После истечения этого срока переложить промаринованные кубики свеклы в посудину с охлажденным отваром, добавить туда нарезанные кубиками свежие огурцы и нашинкованные укроп, зеленый лук и петрушку. Сваренное вкрутую яйцо, разрезанное на четыре части и сметану добавляют непосредственно в тарелку с холодником прямо перед подачей.

Вторым блюдом, которое немислимо представить без доброго пука укропа, является ботвинья, не менее знаковая, чем холодник. До такой степени, что наши западные соседи в XVII–XVIII вв. называли литвинов «ботвиняжниками», а еврейская фамилия Ботвинник, весьма вероятно, указывает на любителя этого кушанья. Традиционно блюдо существовало на землях Великого княжества Литовского в двух исполнениях: в качестве разновидности холодного супа и его горячего антипода. Сейчас что та, что другая ботвинья на наших современных землях практически забыта, а само название у большинства обывателей

ассоциируется практически исключительно с российской тезкой, хотя это абсолютно разные блюда.

Если речь идет о холодном варианте, то, по сути, это разновидность холодника, но приготовленного не на свекле обыкновенной, а на ее разновидности – мангольде, который специально выращивался на ботву, и в данном случае в ход идут в первую очередь стебли и листья, а небольшие корнеплоды имеют вторичное значение. Наиболее широко ботвинья использовалась в горячем исполнении, и в данном случае «націна» мангольда предварительно заквашивалась, хотя и существуют варианты недолгого маринования ее либо в уксусе, либо в лимонной кислоте. Далее готовился базовый костный бульон, в него отправлялась резанная картошка до готовности, а затем в качестве гарнира добавлялись остальные овощные компоненты, но прежде всего нашинкованные мангольд, укроп, зеленый лук и петрушка, в последнюю очередь шли в ход вареные яйца и сметана.

Третье блюдо, где укроп является обязательным и наипервейшим составным компонентом – соленые огурцы. Базовый рецепт их приготовления может быть таким. Плодов размером 10–12 см понадобится столько, чтобы ими очень плотно заполнить трехлитровую банку. Ее для удобства желательно взять с широким горлом, чтобы свободно входила рука, и с винтовой крышкой. Огурцы замочить в холодной воде на пару часов. После окончания этой процедуры банку следует тщательно простерилизовать вместе с крышкой. Для приготовления рассола потребуется 1,5 л воды, 1,5 столовой ложки с добрым верхом крупной соли, по 5–6 штук листиков вишни, черной смородины и дуба, пару хороших лопухов хрена, 3–4 крупных ветки укропа, столько же веток петрушки. Очистить 6–8 зубчиков чеснока, да и стебель чесноковый ничего не испортит, если есть под рукой. Все тщательно вымыть. После окончания замачивания огурцов их также следует помыть. Потом в стерилизованную банку закладываем третью часть того, что было собрано для маринада, а потом вертикально ставим огурцы как можно более плотно друг к другу. Если одинакового размера плоды добыть не удалось, то сначала закладываем наиболее крупные экземпляры, а за ними, что помельче. Затем опять траву и зелень, потом плотно огурцы, а сверху остатки зеленой массы. В кипящие полтора литра воды отправляем соль, тщательно размешиваем, и заливаем соленый кипяток в банку с огурцами. Важно помнить, что через некоторое время начнется процесс брожения, поэтому необходимо доливать банку не до конца, а остановиться где-то в 5–6 см от ее горловины. Плотно завинчиваем посудину, даем остыть и оставляем в холодном месте до готовности.

Ну и наконец, четвертое кулинарное изделие, которое не приготовить без укропа, – это раки. Просто сваренные в соленой воде с обязательным добавлением веток укропа, они представляют собой восхитительное отдельное блюдо. Но кроме того, раковые шейки добавлялись в холодники и пр. Отдельным номером в меню стоял раковый суп. Его отлично знали французская и немецкая кухни, не брезговала, особенно в великопостные дни, русская. Он являлся традиционным и в исторической литвинской кухне, а в нынешние времена, к сожалению, практически полностью забыт.

Винцента Завадская в «Кухарке литовской» [12] отмечала, что раковый суп подавался как в постные, так и в скоромные дни. В первом случае для разбавления его употреблялся бульон, приготовленный из говядины или курицы, а во втором – навар различных кореньев. Далее «штук 50–60 раков сварить в рассоленной воде с укропом. Когда остынут, вынуть шейки и приготовить столько скорлуп, сколько необходимо для их начинки. Остальные скорлупы и ножки выполоскать и истолочь в ступе, прибавить порядочную ложку сливочного масла и опять толочь все вместе. Поставить на медленном огне в кастрюле, чтобы содержимое в ней медленно варилось. Когда масло получит красный раковый оттенок, поджарить, продавить его сквозь салфетку, смешать со стаканом муки и опять поджарить, разбавить вышеупомянутым бульоном, прибавить много сметаны и все это вскипятить перед выдачею к столу. В миске уже должны быть приготовлены раковые шейки, несколько изрезанных в кружки лимонов, немного зеленого укропа, а главное всего фаршированные раковой начинкой скорлупки, которые готовятся следующим образом. Нарубить сваренные раковые шейки, смешать с порядочной ложкой сливочного масла, несколькими толчеными сухарями, изрубленной зеленью петрушки, укропом и одним сырым яйцом. Когда масса окажется довольно густой, начинить ей скорлупки, которые затем необходимо отдельно сварить в бульоне или воде и до выдачи сложить в миску».

Еще один наш исторический способ использования этих членистоногих в кулинарных целях – создание ракового масла, совсем позабытая субстанция, которая шла в качестве заправки для супов и соусов. Винцента Завадская [12] рекомендует поступать следующим образом: «Абмытых ракаў кідаюць у вар, добра пасолены і прыпраўлены кропам. Калі яны адзін раз закіпяць, здымаюць пасудзіну з агню і трымаюць некаторы час накрытай. Затым ваду зліваюць, а ракаў выкладваюць на стол, каб хутчэй астывілі. Пасля аддзяляюць шкарлупкі, таўкуць іх дробна ў ступцы, прасейваюць праз сіта і на дзве кварталы гэтага парашку бяруць квартал масла. Усё зноў

таўкуць, потым ставяць у каструльцы на слабы агонь. Сумесь мяшаюць, а як пачне падсмажвацца і набудзе ракавы колер, працэджваюць праз палатно. Калі масла стане гусцець, зліваюць у гліняныя ці шкляныя слоікі, пасыпаюць зверху соллю, завязваюць пузырамі і выносяць на лёд. Аднак такое масла доўга не захоўваецца. Скарыстоўваюць яго для запраўкі супоў і соусаў.

Ракавыя шыйкі некаторы час трымаюць у слоіках, заліўшы ракавым маслам. Папярэдне іх добра выціскаюць у сурвэтцы ад усялякай вільгаці. Альбо сушаць у печы, а перад ужываннем некалькі гадзін мочаць у вадзе.

Каляндра (бел.). Кориандр посевной, или кориандр овощной, кинза (*Coriandrum sativum*). Однолетнее травянистое растение, используется в кулинарии как пряность, кроме того является хорошим медоносом. Нередко этимологию слова выводят от древнегреческого *κόρις*, то есть «клоп», из-за того, что растение имеет специфический «аромат», напоминающий запах этого насекомого. Зелень же его обычно именуют кинзой.

Родиной кориандра является Средиземноморье, а само растение известно человечеству с незапамятных времен. Так, в Ветхом Завете в книге Исход [18], Глава 16, стих 31 указывается: «И нареку дом Израилев хлебу тому имя: манна; она была, как кориандровое семя, белая, вкусом же как лепешка с медом». Если буквально следовать тексту Библии, то отталкиваться можно от времени начала строительства храма Соломона. В 3 книге Царств, Главе 6, стихе 1 отмечено: «В четырёхстах восьмидесятом году по исшествии сынов Израилевых из земли Египетской, в четвёртый год царствования Соломона над Израилем, в месяц Зиф, который есть второй месяц, начал он строить храм Господу». Значит, если исход случился в 1446 г. до н. э. (в апреле), то кориандр использовался в кулинарных целях как минимум с середины XV в. до н. э.

На территории нынешней Европы растение проникло по старой привычной схеме: Древний Египет – Римская империя – Европа. Римское завоевание своих самых северных территорий в Британии приходится на 43–84 гг., значит тогдашние жители континента не позднее начала I в. оценили вкусовые и ароматические качества кориандра. А с началом Нового времени (1492 г.) к дегустациям постепенно присоединился и остальной мир.

Растение имеет богатый химический состав. В листьях содержатся клетчатка, антиоксидантные ферменты и антибактериальные вещества, кроме того, магний, железо и витамины А, бета-и альфа-каротины, Е, К, С, россыпь витаминов группы В. Семена содержат эфирные и жирные масла, кислоты, витамины, минералы и пр. Кроме того, характерный «клоповый» запах незрелых

плодов обеспечивает наличие в них альдегида транс-трицеденола-2. К тому же следует отметить, что кинза, как и сельдерей, считается хорошим афродизиаком.

В литвинско-белорусской кулинарной традиции кориандр в первую очередь использовался в процессе соления и копчения свинины, гусятины и говядины, а также различных колбас. Начинаясь эта пора во время массового забоя животных или птицы. Как правило, гусей били на день св. Мартина (11 ноября), а свиной – к Рождеству. Традиционным было при солении использовать соль, кориандр, майоран, базилик, лавровый лист и английский (душистый) перец. При изготовлении колбас – еще и чеснок, и черный перец. Затем все специи мелко размалывали, а кориандр лишь слегка разминали, чтобы лучше раскрылся его своеобразный вкус и аромат. Далее соль смешивали с приправами, обильно натирали мясо и дожидались его полного остывания. Затем его слоями очень плотно складывали в небольшие дубовые бочонки, пересыпая каждый слой солевой-пряной смесью, закрывали плотно крышкой, прижимали дополнительно камнем и ставили в довольно теплое место на несколько дней, для того чтобы мясо как следует просолилось. После этого крышку бочонка забивали, а саму посудину тщательно осмаливали, чтобы предотвратить в нее доступ воздуха, и ставили до марта в достаточно холодное, но не морозное место, пару раз в неделю переворачивали для равномерного просаливания. С наступлением весны бочонки вскрывались, а мясные изделия развешивали в тенистом и хорошо проветриваемом месте для их просыхания. Те, которые затем должны использоваться в сыровяленном виде, досушивали до необходимой кондиции, а те, которые планировалось коптить, после просушки сначала на чуть теплом дыму с довольно частыми перерывами подкуривали, а через 3–4 дня уже начинали основательно коптить до обретения искомого результата. Таким образом готовились колбаски, языки, ребрышки, окорока (кумпякі), шинки. А из гусятины – «паўгузкі, альбо палаткі».

Ну и кроме того, кориандр использовался в традиционных целях: зелень шла в салаты, как приправа к супам и мясным яствам, а семена – как пряность для ароматизации различных маринадов для мяса и рыбы, кулинарных изделий и пр.

Следует отметить, что в представленной части произведена попытка описать варианты использования наиболее часто употреблявшихся специй и пряностей в национальной литвинско-белорусской кухне. Но это далеко не полный перечень. Следовательно, тема требует продолжения исследований.

Вывод. Таким образом, можно констатировать, что национальная кухня представляет

собой устойчивую индикаторную единицу, лежащую в основе не только формирования национального мифа, но и туристического брендинга территории, на которой последний должен базироваться, так как повседневная поведенческая регулярно тиражируемая привычка в том числе формирует ментальную самобытность понимания исторического развития территории. Особенности гастрономической культуры, кулинарные навыки и предпочтения, присущие той или иной территории, и есть тот «репер», который свидетельствует о характере этой самобытности. Соответственно, сравнение собственных традиций питания и базовых рецептов блюд с подобными же, но

характерными для иных культур, позволяет, и определять, и настаивать на этой самобытности. Кроме того, во многом именно традиции, характер и состав используемых приправ и специй свидетельствует о степени разработанности и развития национальной или местной кухни.

Таким образом, можно констатировать, что традиции питания и характер использования специй в кулинарных традициях белорусов как наследников литвинов имеют гораздо более разработанную историю, нежели представляется в настоящее время, и, кроме того, располагают многочисленными многовековыми сведениями, позволяющими формировать национальный миф.

Список литературы

1. Бессараб Д. А. Возможность использования национальных кулинарных традиций как существенного условия эффективного продвижения туристической дестинации // Труды БГТУ. Сер. 1, Лесное хоз-во, природопользование и перераб. возобновляемых ресурсов. 2024. № 2 (282). С. 132–140.
2. Об утверждении государственной программы «Беларусь гостеприимная» на 2021–2025 годы: постановление Совета Министров Республики Беларусь, 29 янв. 2021 г., № 58 // Нац. центр правовой информ. Респ. Беларусь. Минск, 2020. URL: <http://www.pravo.by/document> (дата обращения: 09.09.2024).
3. Вавилов Н. И. Центры происхождения культурных растений. Л.: Тип. им. Гутенберга, 1926. 248 с.
4. Капатти Альберто, Монтанари Массимо. Итальянская кухня. История одной культуры. М.: Новое литературное обозрение, 2006. 480 с.
5. Мальдзіс Адам. Беларусь у лютэрку мемуарнай літаратуры XVIII стагоддзя. Нарысы быту і звычак. Мінск: Маст. літ., 1982. 256 с.
6. Гусоўскі Мікола. Песня пра зубра. Мінск: Маст. літ., 2006. 71 с.
7. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. М.: Центрполиграф, 2004. 329 с.
8. Лемнис Мария, Витри Генрих. В старопольской кухне и за польским столом // Электронная библиотека RoyalLib.com. URL: https://royallib.com/book/lemnis_mariya/v_staropolskoy_kuhne_i_za_polskim_stolom.html (дата обращения: 30.10.2024).
9. Міцкевіч Адам. Пан Тадэвуш, або Апошні наезд ў Літве. Мінск: Беларусь, 2018. 383 с.
10. Ганецкая І. У. Харчаванне ў беларускіх замках XVI–XVIII ст. // Беларускі гістарычны агляд 2012. Т. 19. Сш. 1–2. С. 67–91.
11. Латинско-русский словарь. URL: <https://la-rus-dict.slovaronline.com> (дата обращения: 30.10.2024).
12. Литовская кухарка: первая белорусская кулинарная книга. Минск: Харвест, 2013. 414 с.
13. Czerniecki Stanisław. Compendium ferculorum albo Zebranie potraw. Warszawa: Grafika, 2012. 95 p. Photo-offset reprint of the 1682 edition.
14. Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты... Мінск: Полымя, 1993. 366 с.
15. Гомер. Одиссея. М.: Худож. лит., 1981. 408 с.
16. Гомер. Илиада. М.: Просвещение, 1987. 398 с.
17. Канон врачебной науки. Минск: Попурри, 2000. 448 с.
18. Ветхий Завет. Книга Исход. Глава 16, стих 31 // Экзегетъ. Библия и толкования. URL: <https://ekzeget.ru/bible/ishod/glava-16/stih-31/#:~:text=> (дата обращения: 30.10.2024).

References

1. Bessarab D. A. The possibility of using national culinary traditions as an essential condition for the effective promotion of a tourist destination. *Trudy BGTU* [Proceedings of BSTU], issue 1, Forestry. Nature Management. Processing of Renewable Resources, 2024, no. 2 (282), pp. 132–140 (In Russian).
2. On the approval of the state program “Belarus hospitable” for 2021–2025: Resolution of the Council of Ministers of the Republic of Belarus, January 29, 2021, no. 58. Available at: <http://www.pravo.by/document> (accessed 09.09.2024) (In Russian).
3. Vavilov N. I. *Tsentry proiskhozhdeniya kul'turnykh rasteniy* [Centers of origin of cultivated plants]. Leningrad, Tipografiya imeni Gutenberga Publ., 1926. 248 p. (In Russian).
4. Capatti Alberto, Montanari Massimo. *Ital'yanskaya kukhnya. Istoriya odnoy kul'tury* [Italian cuisine. History of one culture]. Moscow, Novoye literaturnoye obozreniye Publ., 2006. 480 p. (In Russian).

5. Maldis Adam. *Belarus' u lyusterku memuarnay litaratury XVIII stagoddzya. Narysy bytu i zvychayau*. [Belarus in the mirror of memoir literature of the 18th century. Essays on everyday life and customs]. Minsk, Mastatskaya litaratura Publ., 1982. 256 p. (In Belarus).
6. Gusovsky Mykola. *Pesnya pra zubra* [A song about a bison]. Minsk: Mastatskaya litaratura Publ., 2006. 71 p. (In Belarus).
7. Pokhlebkina V. V. *Natsional'nyye kukhni nashikh narodov* [National cuisines of our peoples]. Moscow, Tsentrpoligraf Publ., 2004. 329 p. (In Russian).
8. Lemnis Maria, Vitry Heinrich. In the old Polish kitchen and at the Polish table. Available at: https://royallib.com/book/lemnis_mariya/v_staropolskoy_kuhne_i_za_polskim_stolom.html (accessed 30.10.2024) (In Russian).
9. Mickiewicz Adam. *Pan Tadevush, abo Aposhni nayežd u Litve* [Pan Tadevush, or The Last Raid in Lithuania]. Minsk, Belarus Publ., 2018. 383 p. (In Belarus).
10. Hanetskaya I. U. Meals in Belarusian castles of the XVI–XVIII centuries. *Belaruski gistarychny aglyad* [Belarusian historical review], 2012, vol. 19, pp. 67–91 (In Belarus).
11. Latin-Russian dictionary. Available at: <https://la-rus-dict.slovaronline.com> (accessed 10.30.2024) (In Russian).
12. *Litovskaya kukharka: pervaya belorusskaya kulinarnaya kniga* [Lithuanian cook: the first Belarusian cookbook]. Minsk, Harvest Publ., 2013. 414 p. (In Russian).
13. Czerniecki Stanisław. *Compendium ferculorum albo Zebranie potraw*. Warszawa, Grafika Publ., 2012. 95 p. Photo-offset reprint of the 1682 edition.
14. *Litouskaya gaspadynya, tsi Navuka ab utrymanni u dobrym stane khaty...* [The Lithuanian housewife, or the Science of keeping the house in good condition...]. Minsk, Polymya Publ., 1993. 366 p. (In Belarus).
15. Homer. *Odisseya* [Odyssey]. Moscow, Khudozhestvennaya literatura Publ., 1981, 408 p. (In Russian).
16. Homer. *Iliada* [Iliad]. Moscow, Prosveshcheniye Publ., 1987. 398 p. (In Russian).
17. *Kanon vrachebnoy nauki* [Canon of medical science]. Minsk, Popurri Publ., 2000. 448 p. (In Russian).
18. Old Testament. Book of Exodus. Chapter 16, verse 31. Available at: <https://ekzeget.ru/bible/ishod/glava-16/stih-31/#:~:text=> (accessed 30.10.2024) (In Russian).

Информация об авторе

Бецараб Дмитрий Александрович – кандидат географических наук, доцент, доцент кафедры туризма, природопользования и охотоведения. Белорусский государственный технологический университет (ул. Свердлова, 13а, 220006, г. Минск, Республика Беларусь). E-mail: dibess1@yandex.ru

Information about the author

Bessarab Dmitry Aleksandrovich – PhD (Geographical), Associate Professor, Assistant Professor, the Department of Tourism, Nature Management and Hunting. Belarusian State Technological University (13a Sverdlova str., 220006, Minsk, Republic of Belarus). E-mail: dibess1@yandex.ru

Поступила 28.02.2025